

全球乳业合作论坛在第二届进博会期间举办

推动全球乳业融合发展

作为本届进博会在乳业领域的一项重要活动,由中国食品土畜进出口商会主办、蒙牛乳业承办的全球乳业合作论坛于11月8日举办。来自中国商务部、丹麦外交部、新西兰初级产业部以及美国乳品出口协会、中粮集团等机构的嘉宾参加了本次论坛。

不断优化产业结构

“当今世界,全球价值链、供应链深入发展,各国经济融合是大势所趋。”中国乳业经过近年来的高质量发展,已经深度融入了全球产业链。2018年,中国的乳制品消费量接近2700万吨,是全球第二大乳品消费市场。但与此同时,中国的乳业自给率不足50%,如何在全球产业链的融合进程中,找到消费需求增长的支撑点,并不断优化产业结构,

成为本次论坛的讨论焦点。

在新西兰建设蒙牛集团专属的牧场和生产基地,与欧洲、南美洲、大洋洲的多家企业建立了奶源战略合作,掌握美国最好的苜蓿草供应渠道,引进和部署全球最先进的加工与包装设备……本次论坛上,蒙牛集团副总裁李鹏程分享了蒙牛以全球为蓝图进行产业链布局的成功做法和最新理念。

在本届进博会期间,蒙牛集团与全球领先的动物营养添加剂生产企业法国安迪苏公司正式签订战略合作,双方将在奶牛养殖技术研发与合作、国际先进技术和经验交流、产品开发及市场推广全方位合作,以共同提高我国奶牛养殖水平和养殖效益。这是蒙牛推进国际化合作的又一个新的标志事

件。

“此次与安迪苏签约,将实现分属不同行业世界领先公司的强强联合,将科学管理体系更好地引入养殖领域。”蒙牛集团党委书记孟凡杰介绍,蒙牛携手安迪苏将展开全方位战略合作,为乳业产业链的养殖环节引入国际一流水平的研发、管理经验。

“中国不但将为全球乳业提供更大的市场与更多的机遇,并将成为乳业贸易的重要推动者和全球乳业开放合作的引领者”,李鹏程表示,蒙牛通过搭建全球性的产业链,集全球乳业之精粹生产世界品质的中国乳制品,将更好满足中国消费者不断提高的乳品消费需求,同时也促进了蒙牛与全球合作伙伴的共同发展。

深度参与全球产业协作

本届论坛与会嘉宾表示,随着中国乳业的发展壮大,越来越开放的乳业需要为全球乳业的合作提供经验、贡献智慧,并推动建立更加开放、自由、公平的全球乳业贸易体系。

在2018年首届全球乳业合作论坛上,蒙牛集团总裁卢敏放首次阐释了“全球乳业共同体”的理念。其核心就是推动建立带动全球更多企业和相关机构参与乳业合作,消弭区域间的资源、市场、资本、技术不均衡带来的负面影响,实现全球乳业共生、共享、共治和可持续发展。

“生产一杯牛奶,与建造一架飞机一样,需要进行充分的全球协作。”在“2019向中国出口”论坛上,卢敏放作为中国乳业代表发言。“2019向中国出口”论坛

于11月6日在上海成功举办。作为进博会的重要配套论坛,该论坛以讨论中国市场进口消费潜力以及通过进口贸易提升相关产业链竞争力为主要话题。

今年以来,蒙牛持续把“全球乳业共同体”倡议落到实处。8月,蒙牛启动了“中国乳业产业园”项目建设,重要目标之一就是为“全球乳业共同体”搭建一个有形的平台。不久前,卢敏放当选了国际乳品联合会百年来的首位中国董事,让乳业的“中国经验”在世界范围分享。

“中国乳业真正的‘黄金时代’才刚刚开始。”卢敏放表示,蒙牛将着力提升研发创新能力,塑造值得信任的企业形象,深度参与全球产业协作,为提振中国乳业当好“排头兵”。(《人民日报》)

我国茶园面积及茶叶年产量稳居世界第一

据新华社消息 2019“一带一路”国际茶产业发展论坛暨第五届中国茶业大会近日在湖北赤壁举办。农业农村部种植业管理司司长潘文博在会上透露,目前,我国的茶园面积及茶叶年产量稳居世界第一,茶产业从业人口超过亿人。

潘文博介绍说,近年来,我国茶产业快速发展,一二三产业融合推进,呈现出良好的发展势头。目前,全国有茶园面积约4400万亩,茶叶年产量约260万吨,分别占世界的60%和45%,稳

居世界第一位。所产茶叶中,每年有10%以上出口,每年出口额16亿美元左右。

潘文博透露,下一步,农业农村部等将重点推动四个方面的工作。具体包括:推进科技兴茶,推广一批茶树良种,研发一批先进实用的茶叶机械化采摘、加工工艺设备;推进绿色兴茶,大力推广精准施肥,推广茶园绿色防控,大力推广新农药、新器械,减少化肥农药的用量;推进质量兴茶,落实全程标准化技术,建立现代化加工体系等。

“此外,还将大力推进品牌兴茶,实施茶叶品牌战略,弘扬老字号,打造新品牌,培育一批地域特色突出、产品特性鲜明的茶叶品牌。”潘文博说。

据悉,2019“一带一路”国际茶产业发展论坛暨第五届中国茶业大会由中国农业国际合作促进会、湖北省咸宁市政府、湖北省农业农村厅、湖北省委外事办、湖北省商务厅以及国际茶产业合作联盟联合主办。

本报讯 日前,上海市饮品行业协会举办第四届会员大会,并宣布正式成立上海市饮品行业协会现制饮品冷饮分会,这是全国首个现制饮品冷饮行业组织。会议选举产生了新一届理事及会长单位,上海延中饮料当选为新一届会长,申美(可口可乐)、百事可乐、正广和等当选为副会长。

近年来,现制饮品冷饮以时尚、个性、便捷等特点受到消费者青睐,发展迅速。2018年,现制饮品冷饮行业达到千亿元规模,融资超过10亿元,成为资本追逐的热点。在上海,现制饮品冷饮行业同样呈现快速的发展势头,目前各类连锁门店超过2万家,CoCo都可、DQ冰雪皇后、快乐柠檬、爱茜茜里、哈根达斯、奈雪的茶、桂源铺、7分甜、乐乐茶等品牌处于领跑地位。

2018年,上海规模以上饮料工业实业主营收入98亿元,实现平稳发展。目前,上海制造业的地位已经有所弱化,但作为营销和研发等地区总部的功能日益加强。国内优秀饮品品牌如统一、农夫山泉、怡宝、娃哈哈、达能脉动、红牛等,均把上海作为重要战略市场;国际和国内的饮品巨头如可口可乐、百事可乐等,均把中国市场的总部放在了上海。

上海市饮品行业协会常务副会长陈杰表示,成立现制饮品冷饮分会,将更好地推动工业饮品冷饮和现制饮品冷饮的融合促进。上海市饮品行业协会已成立了团体标准技术工作委员会,将会同监管部门、产业链相关企业共同制定现制饮品冷饮的相关行业团体标准,引导和促进现制饮品冷饮行业的健康发展。

上海诞生全国首个现制饮品冷饮行业组织

资讯平台

老北京酸梅汤将出严格标准

本报讯 说起老北京的传统饮料,酸梅汤大概算得上是首屈一指的,酸酸甜甜的一碗下肚,既好喝又能清凉解渴。“现在超市里卖的酸梅汤有好多种,游客到北京也都要在吃饭的时候点上一杯尝尝。但要说哪种酸梅汤最正宗,好多人都不知道。”近日,从北京市餐饮行业协会获悉,未来酸梅汤将有严格的标准,让纯正的老北京酸梅汤成为市场主导。

一到夏天,北京大大小小的饭店里基本都会供应酸梅汤,其中护国寺小吃、烤肉季等不少老字号都有自己的传统熬制“秘方”。超市货架上的酸梅汤饮料也有许多种,除了必不可少的乌

梅果和白砂糖,各个品牌也都有自己的独特配方。信远斋桂花酸梅汤的配料表里有糖桂花,康师傅酸梅汤的配料表里还有陈皮、山楂和甘草,九龙斋酸梅汤则因为一股独特的“糊味”而受到许多人的偏爱。

“现在很多地方卖的都叫老北京酸梅汤,但其中不少都是勾兑的,导致许多人对酸梅汤的印象不佳。”北京市餐饮行业协会秘书长贺保贵说,为此,北京市餐饮行业协会等部门联合启动了“老北京熬制酸梅汤团体标准”的制定。

“有了标准之后,各家饭店的酸梅汤会不会都是一个味儿了?”相信有这样疑问的人不

少。“我们这项团体标准只是为市场提供一个行业规范,餐饮和食品加工企业可以自主选择是否加入到这项标准中来。”贺保贵回应道。

早在商周时期人们就用梅子熬制饮品来解渴解暑,南宋时期还专门有了“卤梅水”的记载。清朝时期,酸梅汤成为宫廷饮品。“酸梅汤应该是酸甜口感,入口是酸的,回口是甜的。制作酸梅汤乌梅必不可少,山楂和杏干也是非常重要的几味原料。”满汉全席首席传承人周锦介绍说,“甘草虽然有止咳润肺的功效,但熬制以后后味比较重。我们的标准里建议去掉甘草来去除酸梅汤回口的苦味,可以考虑

加玉竹和麦冬来起到润肺的功效。”

拟定中的标准关于熬制时间和火候也有严格要求。“熬制过程中什么时候加大火、什么时候改小火都要做了严格规定,这样才能保证标准化延续下去,保证产品多少年都不会变。”周锦说。

实际上,饮料类产品申请团体标准,老北京酸梅汤已经不是第一家。全国团体标准信息平台上显示,常德擂茶、潮州薯

汤等不少地方特色饮品和小吃都有了团体标准,对加工制作工艺、产品质量要求和检验方法等做出了明确的界定。

据了解,老北京酸梅汤的标准中规定了不得含有防腐剂等任何食品添加剂,原材料要符合原材料检测标准、配方生产工艺要符合传统熬制工艺,还将实现从原料、生产到运输、销售、餐桌等环节的追溯。目前,标准在原料配比、熬制工艺等方面的具体细则还在商讨当中。